

# Cacio di bufala



### **Descrizione**

Il **Cacio di Bufala** si presenta come un formaggio a pasta semidura dalla tradizionale forma rotonda con crosta canestrata. È prodotto utilizzando esclusivamente latte intero pastorizzato di bufale allevate lungo i fiumi del Nord Italia (area di Bergamo), ingrediente che ne definisce il profilo distintivo e la dolcezza, che con la stagionatura viene mitigata da note sapide. [guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

### Regione



## **Origine Latte**



### **Aspetto**

Forma cilindrica, crosta asciutta e pulita

### **Sapore**

Aroma delicato e sapore particolarmente gustoso

#### **Abbinamenti**

Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane "ciabatta"

## Specifiche tecniche

• Latte: bufalino intero pastorizzato

• Lavorazione: artigianale

• Pasta: bianca leggermente gessata, compatta

• Salatura: salamoia

• Stagionatura: minimo 60 giorni

• Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss Peso: circa 600 gr

• Diametro: diametro cm 14, scalzo cm 5

• Produttori: casari della provincia di Bergamo

• Codice Forma: 0907553